SAMSUNG

Betjeningsanvisning og madlavningsvejledning

SPEED COOK-OVN

FQ159ST/FQ159UST

Brugervejledning

Indhold

Brug af denne vejledning 2
Vigtige sikkerhedsanvisninger 2
Forholdsregler til at forhindre mulig udsættelse for store mængder mikrobølger 2
Installation og tilslutning 6
Indstilling af uret 7
Ovnfunktioner 8
Tilbehør 9
Kontrolpanel 10
Typer opvarmning 11
Brug af ovn-indstilling 12
Indstilling af ovn-indstilling 12
Tosidet konvektion -indstilling 14
Overvarme + konvektion -indstilling 15
Traditionel varme -indstilling 16
Grill -indstilling 17
Overvarme + undervarme -indstilling 18
Indstilling af tilberedningstid 19
Indstilling af sluttid 20
Funktionen programmering af tilberedningstid 21
Brug af hurtigmenu-indstilling 22
Indstilling af hurtigmenu-indstilling 22
Vejledning til automatisk hurtigmenu-indstillinger 23
Brug af hurtigoptøning-indstilling 25
Indstilling af hurtigoptøning-indstilling 25
Vejledning til indstillinger for automatisk hurtigoptøning 26
Sådan virker en mikrobølgeovn 27
Brug af mikrobølgeindstilling 28
Indstilling af mikrobølgeindstilling 28
Vejledning til mikrobølge-effektniveauer 29
Vejledning til kogegrejer til mikrobølgeovn 30
Madlavningsvejledning til mikrobølgeindstilling 32
Slå bipperen fra 38
Børnesikring 39
Brug af damprengøringsfunktionen 40
Rengøring af mikrobølgeovn 41
Opbevaring og reparation af mikrobølgeovnen 41
Fejlsøgning 42
Fejlkode 43
Tekniske data 44

Brug af denne vejledning

DA

Tillykke med dit køb af SAMSUNG speed cook-ovn.

Denne brugervejledning indeholder vigtige sikkerhedsanvisninger og grundlæggende information om brug og vedligeholdelse af din nye speed cook-ovn.

Læs al informationen i denne vejledning, før du tager ovnen i brug, og gem den til fremtidig reference.

På frontdækslets inderside finder du en praktisk og hurtig minivejledning, som giver en oversigt over den grundlæggende tilberedningsbetjening.

Vigtige sikkerhedsanvisninger

FORHOLDSREGLER I FORBINDELSE MED FOR STORE MÆNGDER MIKROBØLGER

Hvis du ikke overholder følgende sikkerhedsforholdsregler, kan det medføre skadelig udsættelse for mikrobølgeenergi.

(a) Der må under ingen omstændigheder gøres forsøg på at betjene ovnen med lågen åben, at rode med sikkerhedsaflåsningerne (lågeklinker) eller at sætte noget ind i sikkerhedsaflåsningshullerne.

(b) Placer ikke nogen genstande mellem ovnens låge og forside, og undgå at der samler sig rester af mad eller rensemidler på tætningsoverfladerne. Du skal sikre, at lågen og lågetætningsoverfladerne holdes rene ved at tørre dem af efter brug, først med en fugtig klud og dernæst med en blød, tør klud.

(c) Hvis ovnen er beskadiget, må den ikke betjenes, før den er blevet repareret af en faglært mikrobølgeovntekniker, som er uddannet af fabrikanten. Det er særlig vigtigt, at ovnlågen lukker korrekt, og at der ikke er nogen beskadigelse af:

(1) låge, lågetætninger og tætningsoverflader,

(2) lågehængsler (itu eller løse), eller

(3) strømkabel.

(d) Ovnen må kun justeres eller repareres af en korrekt faglært mikrobølgeovntekniker, som er uddannet af fabrikanten.

Vigtige sikkerhedsanvisninger (Fortsat)

Læs dem grundigt, og gem dem til fremtidig reference.

Kontroller, at følgende sikkerhedsforanstaltninger er taget, før du tilbereder madvarer eller drikkevarer i ovnen.

1. Brug **IKKE** nogen form for kogegrejer af metal, når mikrobølgefunktionen bruges:
- Metalbeholdere
- Service med guld- eller sølvpynt
- Spid, gafler el.lign.

Årsag Der kan forekomme elektrisk gnistdannelse, som kan beskadige ovnen.

2. Opvarm **IKKE**:
- Lufttætte eller vakuumforseglede flasker, krukker eller beholdere. F.eks.) Krukker med babymad
- Lufttætte madvarer. F.eks.) Æg, nødder i skaller, tomater

Årsag Trykstigningen kan få dem til at eksplodere.

Tip Tag låg af, og prik skind, poser o.lign.

3. Brug **IKKE** mikrobølgefunktionen, når ovnen er tom.

Årsag Ovnens vægge kan beskadiges.

Tip Hav altid et glas vand stående i ovnen. Vandet absorberer mikrobølgerne, hvis du kommer til at sætte ovnen i gang, når den er tom.

4. Ventilationsåbningerne på bagsiden må **IKKE** tildækkes med klude eller papir.

Årsag Kludene eller papiret kan gå i brand, når varm luft tømmes ud af ovnen.

5. Brug **ALTID** ovnhandsker, når du tager et fad ud af ovnen.

Årsag Nogle fade absorberer mikrobølger, og der overføres altid varme fra maden til fadet. Fadene er derfor varme.

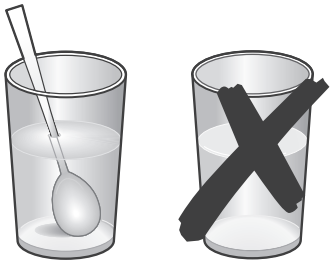
6. Berør **IKKE** varmeelementerne eller de indvendige ovnvægge.

Årsag Selvom det ikke virker sådan, kan disse vægge være tilstrækkeligt varme til at give forbrændinger på huden, også efter tilberedning er afsluttet. Hold afstand til varme steder. Brændbare materialer må ikke komme i kontakt med indvendige områder i ovnen. Lad først ovnen køle af.

7. Sådan mindskes risikoen for brand i ovnrummet
- Opbevar ikke brændbare materialer i ovnen
- Fjern ståltrådsbånd fra papir- eller plastposer
- Brug ikke mikrobølgeovnen til at tørre aviser
- Hvis du bemærker røg, skal du holde ovnlågen lukket og slukke eller afbryde ovnen fra strømforsyningen.

Vigtige sikkerhedsanvisninger (Fortsat)

8. Pas især på, når du opvarmer drikkevarer og babymad med mikrobølgefunktionen.
- Regn ALTID med en hviletid på mindst 20 sekunder, efter ovnen er blevet slukket, så temperaturen kan udjævnes.
- Rør om nødvendigt rundt under opvarmning, og rør ALTID rundt efter opvarmning.



- Rør rundt før, under og efter opvarmning for at forhindre at det koger over og eventuel skoldning.
- Følg disse anvisninger for FØRSTHJÆLP i tilfælde af skoldning:
  * Hold hånden under koldt vand i mindst 10 minutter.
  * Tildæk med ren, tør bandage.
  * Smør ikke med nogen form for creme, olie eller lotion.
- Fyld **ALDRIG** beholderen til toppen, og vælg en beholder, der er bredere for oven end for neden, for at forhindre væsken i at koge over. Flasker med smal hals kan også eksplodere, hvis de overophedes.
- Kontroller **ALTID** temperaturen af babymad eller mælk, før du giver den til babyen.
- Opvarm **ALDRIG** en babys flaske med sutten på, da flasken kan eksplodere, hvis den overophedes.
- Under mikrobølgeopvarmning af drikkevarer, kan der er komme forsinket overkog ning. Derfor skal der udvises agtpågivenhed, når beholderen håndteres.

9. Pas på ikke at beskadige strømkablet.
- Strømkablet eller stikket må ikke komme under vand. Hold strømkablet væk fra ophedede overflader.
- Betjen ikke dette apparat, hvis det har et beskadiget strømkabel eller -stik.

10. Stå lidt væk fra ovnen, når du åbner lågen.

Årsag Den varme luft eller damp, der slipper ud, kan forårsage skoldning.

11. Hold ovnens indre rent.
- Rengør ovnens indre lige efter hver brug med en mild opløsning af rengøringsmiddel. Mikrobølgeovnen skal dog køle af før rengøring, så den ikke beskadiges.

Årsag Madrester eller fedtstænk, der sidder fast på ovnvægge eller -bund, kan forårsage skade på den keramiske overflade og mindske ovnens ydeevne.

12. Der kan bemærkes "klikkende" lyd, mens ovnen er i gang, især i optøningsindstilling.

Årsag Når udgangseffekten ændres elektrisk, kan denne lyd høres. Det er normalt.

13. Hvis mikrobølgeindstillingen er aktiveret, uden at der er noget i ovnen, afbrydes strømmen af sikkerhedsårsager automatisk. Når ovnen har hvilet i over 30 min, kan du betjene den normalt.

- Der er ingen grund til bekymring, hvis ovnen fortsat er aktiveret, efter tilberedning er afsluttet.

Årsag Dette produkt er beregnet til fortsat at have køleventilatoren aktiveret i 5 minutter, efter tilberedningen er færdig, så de indre elektroniske dele afkøles. Når tilberedning er afsluttet, bipper ovnen og blinker â€œ0â€ fire gange. Ovnen bipper derefter en gang i minuttet.

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

Under tilberedningen bør du se ind i ovnen fra tid til anden, når der opvarmes eller tilberedes mad i engangsbeholdere af plast, papir eller andre brændbare materialer.

VIGTIGT

Små børn eller svagelige personer må **ALDRIG** få lov til at bruge eller lege med mikrobølgeovnen. De må heller ikke lades uden opsyn nær mikrobølgeovnen, når den er i brug. Genstande af interesse for børn må ikke opbevares eller gemmes lige over ovnen.

ADVARSEL

Hvis lågen eller lågetætningerne er beskadigede, må ovnen ikke betjenes, før den er blevet repareret af en kompetent person.

ADVARSEL

Det er farligt for andre personer end kompetente at udføre service eller reparation, hvor et dæksel, der giver beskyttelse mod udsættelse for mikrobølgeenergi, fjernes.

ADVARSEL

Drikkevarer og andre madvarer må ikke opvarmes i forseglede beholdere, da de har tendens til at eksplodere.

ADVARSEL

Børn må kun bruge ovnen uden opsyn, når der er givet tilstrækkelige anvisninger, så barnet er i stand til at bruge ovnen på en sikker måde og forstår farerne ved fejlagtig brug.

ADVARSEL

Hold øje med ovnen, når du opvarmer mad i plast- eller papirbeholdere, da der er mulighed for tænding.

ADVARSEL

Du skal sikre, at apparatet er slukket, før pæren udskiftes, så muligheden for elektrisk stød forhindres.

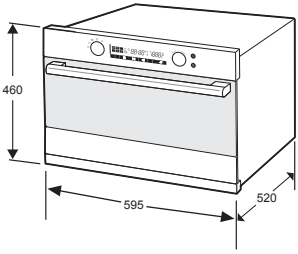
Genbrug eller bortkast emballagematerialet til dette produkt på en miljømæssig ansvarlig vis.

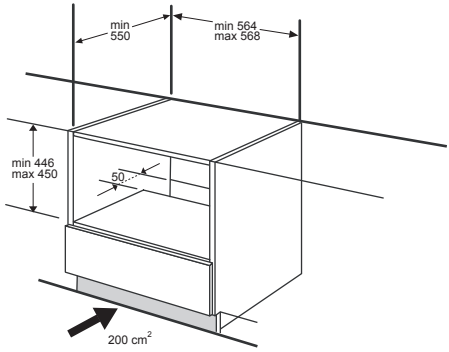
Kontakt de lokale myndigheder med hensyn til miljømæssig sikker bortkastelse af dette produkt.

Installation og tilslutning

DA

- Dette apparat er IKKE beregnet til brug i erhvervsmæssige omgivelser.
- Dette apparat skal anbringes mindst 85 cm over gulvet.
- Overhold de medfølgende installationsvejledninger og bemærk, at dette apparat kun må tilsluttes af en faglært montør.
- Apparatet er udstyret med et stik, og må kun tilsluttes til en korrekt installeret jordforbundet stikkontakt. Sikringsbeskyttelsen skal være mærket 16 ampere (mini-afbrydere af L- eller B-type).
- Hvis en ny stikkontakt er nødvendig, må installation og kabeltilslutning kun udføres af en faglært elektriker. Hvis stikket ikke længere er tilgængeligt efter installation, skal der være en polafbryder på installationsstedet med en kontaktafstand på mindst 3 mm.
- Stikdåser, flertrådede ledninger og forlængerledninger må ikke bruges. Overbelastning kan medføre brand.
- **Forbindelse**
  Når apparatet er blevet tilsluttet for første gang, tændes alle segmenter i et sekund. Efter 3 sekunder blinker 12:00 på displayet, for at du skal stille uret. Glem ikke at stille uret igen i forbindelse med sommertid og vintertid.



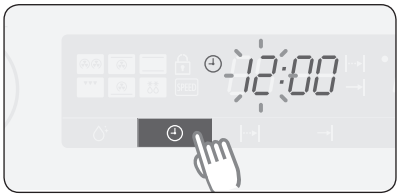


Indstilling af uret

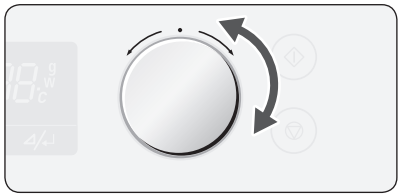
DA

Når apparatet forbindes første gang, tændes displayet. Efter tre sekunder blinker ur-symbolet og "12:00" på displayet.

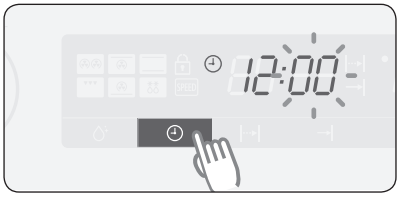
Indstilling af uret



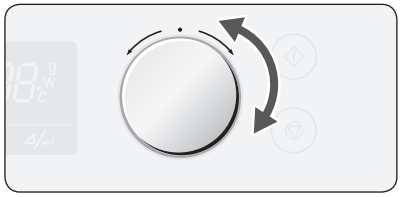
1 Tryk på **UR**. "12" begynder at blinke.



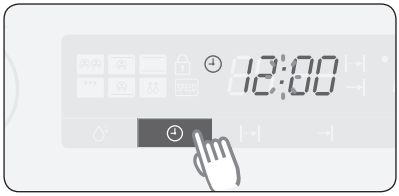
2 Drej **MULTI-FUNKTIONSVÆLGEREN** for at indstille time.



3 Tryk på **UR** igen. "00" begynder at blinke.

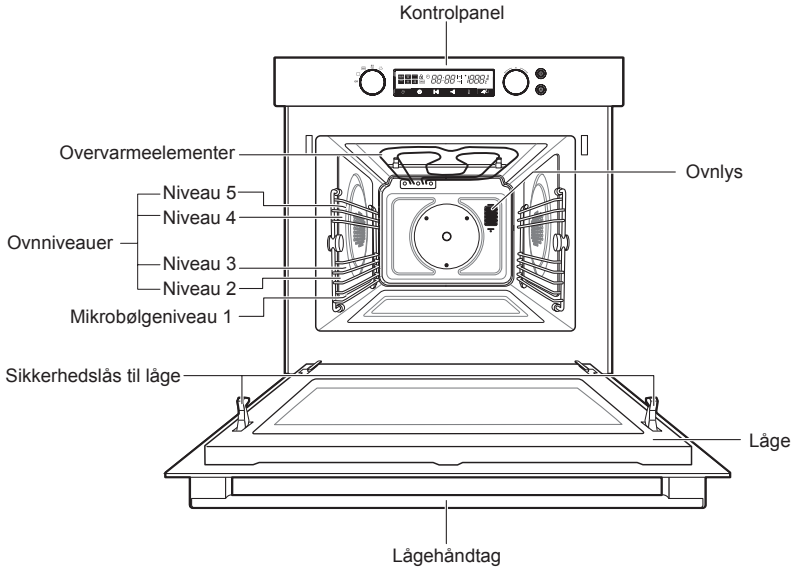


4 Drej **MULTI-FUNKTIONSVÆLGEREN** for at indstille minut.



5 Tryk på **UR** igen. Uret indstilles af sig selv inden for 5 sekunder.

DA



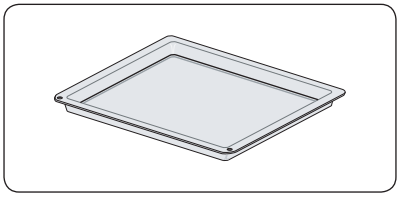
Bemærk

- Hyldeniveauerne er nummereret nedefra og op.
- Niveau 4 og 5 bruges mest til grillfunktionen.
- Mikrobølgeniveauet bruges mest til mikrobølgefunktionen.
- Du kan finde det passende hyldeniveau til dine retter i de madlavningsvejledninger, der findes i denne vejledning.

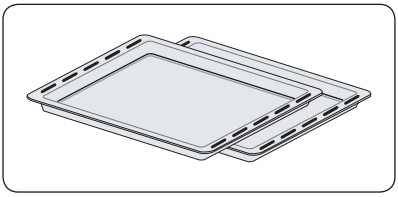
Tilbehør

DA

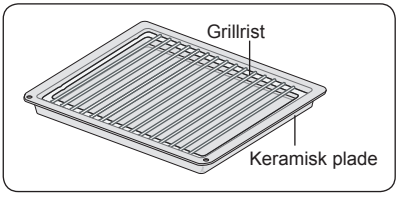
Mikrobølgeovnen leveres med følgende tilbehør.



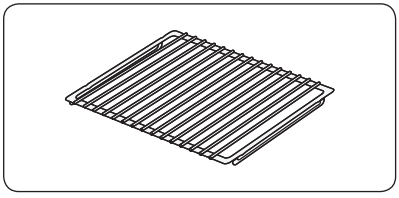
1 Keramisk plade
(God til mikrobølgeindstilling)



2 To bageplader
(Må IKKE bruges til mikrobølgeindstilling.)



3 Grillrist til keramisk plade
(God til hurtigmenu- og grill-indstilling)



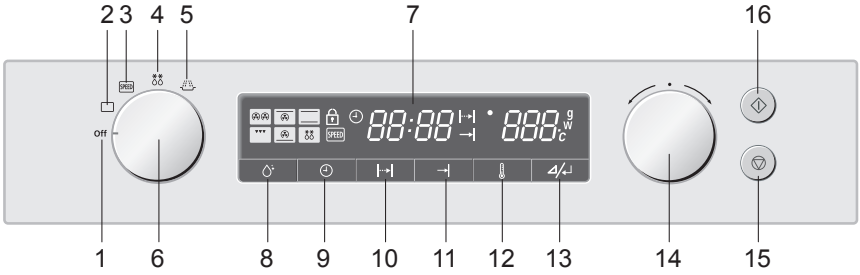
4 Ovnrist
(Må IKKE bruges til mikrobølgeindstilling.)

Bemærk

Du kan finde det passende tilbehør til dine retter i de madlavningsvejledninger, der findes i denne vejledning.

Kontrolpanel

DA



1. SLUKKET
2. OVN-INDSTILLING
3. HURTIGMENU-INDSTILLING
4. HURTIGOPTØNING-INDSTILLING
5. MIKROBØLGEINDSTILLING
6. INDSTILLINGSVÆLGER
7. DISPLAY
8. DAMPRENGØRING
9. UR
10. TILBEREDNINGSTID
11. SLUTTID
12. TEMPERATUR
13. EFFEKTNIVEAU/INDFØR
14. MULTI-FUNKTIONSVÆLGER
15. STOP/ANNULLER
16. START

Brug af pop op-knapper

Bemærk

INDSTILLINGSVÆLGEREN (6) og **MULTI-FUNKTIONSVÆLGEREN** (14) er pop op-knapper. Tryk ind og drej til den ønskede indstilling.

Typer opvarmning

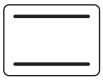
DA

I den følgende oversigt opsummeres de forskellige opvarmningsindstillinger og indstillinger, der er til rådighed på ovnen. Du kan finde den passende funktion og indstilling til alle dine opskrifter ved at bruge madlavningsvejledningerne på de følgende sider.

OVN-INDSTILLING

Tosidet konvektion-indstilling
Maden opvarmes af varm luft fra venstre og højre side af ovnen. Denne indstilling giver jævn opvarmning og er ideel til bagning.

Overvarme + konvektion-indstilling
Varm luft og overvarmeelementet kombineres, hvilket gør denne indstilling ideel til madvarer der skal være sprøde eller brunes. Anbefales især til kød.



Traditionel varme-indstilling
Varmen kommer fra de øvre og nedre varmeelementer. Denne indstilling er egnet til bagning og stegning.

Grill-indstilling
Maden opvarmes af overvarmeelementet.

Overvarme + undervarme-indstilling
Varm luft og undervarmeelementet kombineres, så maden kan blive sprød og brunet.

HURTIGMENU-INDSTILLING

Vælg blandt 12 forprogrammerede hurtigmenu-indstillinger, så du nemt kan koge, stege eller bage dine yndlingsmadvarer. Tilberedningstid og effektniveau indstilles automatisk. Vælg bare program og vægt for at starte tilberedning.

HURTIGOPTØNING-INDSTILLING

Vælg blandt fem forprogrammerede indstillinger for hurtigoptøning. Optøningstid og effektniveau indstilles automatisk. Vælg program og vægt for at starte optøning.

MIKROBØLGEINDSTILLING

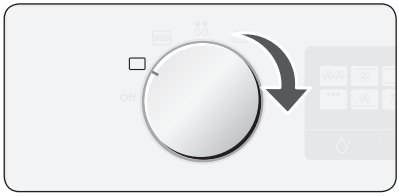
Der bruges mikrobølgeenergi til at tilberede og optø madvarer. Det giver hurtig og effektiv tilberedning, uden at form eller farve ændres. Effektniveau og tilberedningstid indstilles manuelt, så det passer til forskellige retter.

Brug af ovn-indstilling

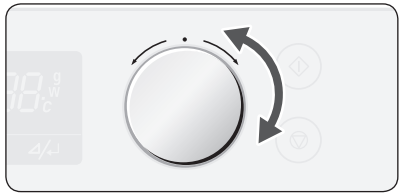
DA

Der er fem indstillinger til rådighed under denne indstilling. Kontroller madlavningsvejledningerne på side 14 - 18 for at finde den passende indstilling.

Indstilling af ovn-indstilling



1 Drej **INDSTILLINGSVÆLGER**-knappen til ovn-indstilling.



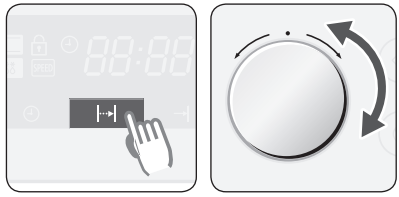
2 Drej **MULTI-FUNKTIONSVÆLGER** - knappen til den ønskede ovn-indstilling. Ovnindstilling og anbefalet temperatur bliver vist.

	Tosidet konvektion	180°C
	Konvektion + overvarme	180°C
	Traditionel varme	200°C
	Grill	220°C
	Konvektion + undervarme	180°C

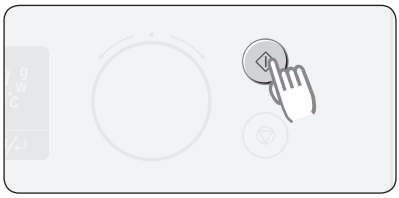
Bemærk

Konvektion-varmelegemet og grillvarmelegemet tændes og slukkes stadigt for at regulere temperaturen.

3 For at ændre temperatur skal du trykke på **TEMPERATUR** og dreje **MULTI-FUNKTIONSVÆLGEREN** for at indstille den ønskede temperatur.



4 For at indstille tilberedningstiden skal du trykke på **TILBEREDNINGSTID** og dreje **MULTI-FUNKTIONSVÆLGEREN** for at indstille den ønskede tilberedningstid.



5 Tryk på **START**.
å–º **TEMPERATUR**-indikatoren på displayet bliver tændt, og indikatoren blinker, når temperaturen er nået.

Bemærk

1) Under tilberedning er **TILBEREDNINGSTID** og **TEMPERATUR** til rådighed til at ændre indstillingen.

2) I indstillinger af ovn-indstilling slukkes og tændes konvektion-varmelegemet og over- og undervarmeelementerne igennem hele tilberedningen for at regulere temperaturen.

3) Under tilberedning vises den indvendige temperatur ved at trykke på **TEMPERATUR** og **EFFEKTNIVEAU/INDFØR** på samme tid.

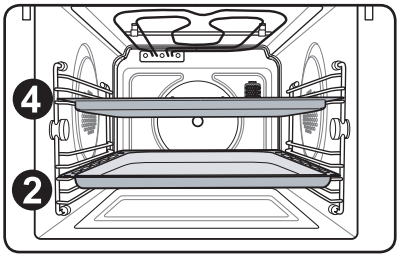
Vigtigt

Når ovn-indstilling bruges, skal du sørge for, at glasbageformene er egnet til tilberedningstemperaturer på 40 - 250 °C.

DA

Tosidet konvektion ( ) -indstilling

Maden opvarmes af varm luft fra venstre og højre side af ovnen. Denne indstilling giver jævn opvarmning og er ideel til bagning.



Når du tilbereder på to bageplader på samme tid, skal pladerne placeres på niveau 2, og niveau 4.

* Du skal sikre, at glasbageformene er egnet til tilberedningstemperaturer på 40 ~ 250 °C.

Madlavningsvejledning

Brug temperaturer og tider i denne tabel som retningslinjer for bagning.
Det anbefales at forvarme ovnen med tosidet konvektion-indstilling.

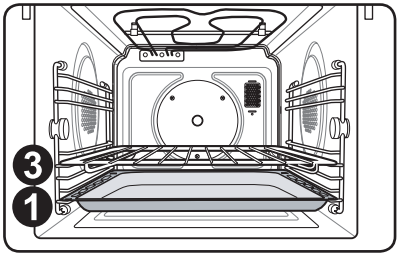
Madvare	Hyldeniveau	Temperatur (°C)	Tilbehør	Tid (tim.)
Hasselnøddekage firkantet form	2	160 - 170	Ovnrist	1:00 - 1:10
Citronkage ring-formet eller skålform	2	150 - 160	Ovnrist	0:50 - 1:00
Sukkerbrødskage	3	150 - 160	Ovnrist	0:35 - 0:45
Frugttærtebund	3	150 - 170	Ovnrist	0:25 - 0:35
Flad frugt-smuldrekage (gærdej)	3	150 - 170	Bageplade	0:30 - 0:40
Croissanter	3	170 - 180	Bageplade	0:10 - 0:15
Morgenbrød	2	180 - 190	Bageplade	0:10 - 0:15
Småkager	3/4	160 - 180	To bageplader	0:10 - 0:20

Bemærk
Forvarmning anbefales.

Brug af ovn-indstilling (Fortsat)

Overvarme + konvektion ( ) -indstilling

Varm luft og overvarmeelementet kombineres, hvilket gør denne indstilling ideel til madvarer der skal være sprøde eller brunes. Denne indstilling anbefales især til tilberedning af kød.



Når kød skal tilberedes, placeres det på rist på niveau 3, og bagepladen sættes på niveau 1 for at opsamle fedt.

***** Du skal sikre, at glasbageformene er egnet til tilberedningstemperaturer på 40 ~ 250 °C.

Madlavningsvejledning

Brug temperaturer og tider i denne tabel som retningslinjer for stegning.
Det anbefales at forvarme ovnen med konvektion + overvarme-indstilling.
Læg kødet på ovnristen, følg råd om hyldeniveau i tabellen, og brug bagepladen til at opsamle fedt på niveau 1.

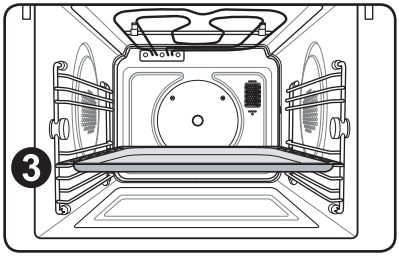
Madvare	Hyldeniveau	Temperatur (°C)	Tilbehør	Tid (tim.)
Okse oksesteg/1kg Medium	3/1	170 - 190	Ovnrist/ Bageplade	1:00 - 1:30
Svin bov/Rulle 1 kg	3/1	180 - 200	Ovnrist/ Bageplade	1:30 - 2:00
Lam lammesteg/Lam-mekølle 0,8 kg	2/1	190 - 210	Ovnrist/ Bageplade	0:50 - 1:20
Kylling Hel Kylling 1,0 kg	3/1	170 - 190	Ovnrist/ Bageplade	0:50 - 1:10
Fisk Hele ørreder 2 stk./0,5 kg	4/1	170 - 180	Ovnrist/ Bageplade	0:30 - 0:40
And Bryst 0,3 kg	4/1	180 - 200	Ovnrist/ Bageplade	0:25 - 0:35

Bemærk
Forvarmning anbefales.

DA

Traditionel varme ( ) -indstilling

Varmen kommer fra de øvre og nedre varmeelementer. Denne indstilling er egnet til bagning og stegning.



Bageplade eller ovnrist placeres almindeligvis på niveau 3.

* Du skal sikre, at glasbageformene er egnet til tilberedningstemperaturer på 40 ~ 250 °C.

Madlavningsvejledning

Brug temperaturer og tider i denne tabel som retningslinjer for bagning. Det anbefales at forvarme ovnen med traditionel varme-indstilling.

Madvare	Hyldeniveau	Temperatur (°C)	Tilbehør	Tid (tim.)
Lasagne	3	200 - 220	Ovnrist	0:25 - 0:35
Grøntsagsgratin	3	180 - 200	Ovnrist	0:20 - 0:30
Kartoffelgratin	3	180 - 200	Ovnrist	0:25 - 0:35
Frosne pizzaflutes	3	160 - 180	Bageplade	0:10 - 0:15
Ovnpomfritter	3	200 - 220	Bageplade	0:15 - 0:20
Marmorkage	3	180 - 200	Ovnrist	0:50 - 1:10
Muffins	3	180 - 200	Ovnrist	0:10 - 0:15
Småkager	4	180 - 200	Bageplade	0:08 - 0:15

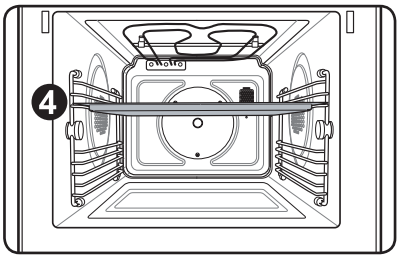
Bemærk

Forvarmning anbefales.

Brug af ovn-indstilling (Fortsat)

Grill (▾▾▾) -indstilling

Maden opvarmes af overvarmeelementerne.



Til grilning placeres keramisk plade med grillrist almindeligvis på niveau 4.

***** Du skal sikre, at glasbageformene er egnet til tilberedningstemperaturer på 40 ~ 250 °C.

Madlavningsvejledning

Brug temperaturer og tider i denne tabel som retningslinjer for grilning.
Indstil på 220 °C grilltemperatur, og forvarm i 3 minutter.

Madvare	Hyldeniveau	Tid (min.) 1 side	Tid (min.) 2 side	Tilbehør
Kebabspid	4	8 - 10	6 - 8	Grillrist med keramisk plade
Svinebøffer	4	7 - 9	5 - 7	Grillrist med keramisk plade
Pølser	4	4 - 6	3 - 5	Bageplade
Kyllingstykker	4	10 - 15	8 - 10	Grillrist med keramisk plade
Laksebøffer	4	8 - 12	6 - 10	Grillrist med keramisk plade
Skiveskårne grøntsager	5	5 - 7	3 - 5	Bageplade
Toast	5	2 - 3	1 - 2	Ovnrist
Ostetoast	5	4 - 5	-	Ovnrist

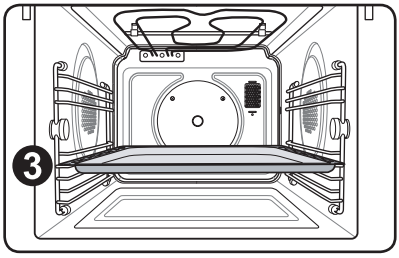
Bemærk

Anbefalet temperatur til grilning er 220 °C.
Det anbefales at forvarme i tre minutter.

DA

Overvarme + undervarme ( ) -indstilling

Varm luft og undervarmeelementet kombineres til at opvarme maden. Dette er en god indstilling til madvarer, der skal være sprøde eller brunes.



Bageplade eller ovnrist bruges ofte på niveau 3.

* Du skal sikre, at glasbageformene er egnet til tilberedningstemperaturer på 40 ~ 250 °C.

Madlavningsvejledning

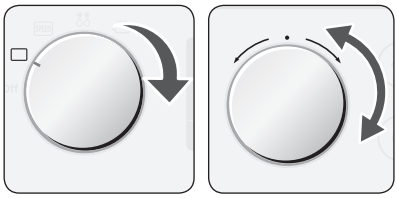
Brug temperaturer og tider i denne tabel som retningslinjer for bagning.
Det anbefales at forvarme ovnen med med konvektion + undervarme-indstilling.

Madvare	Hyldeniveau	Temperatur (°C)	Tilbehør	Tid (min.)
Frisk pizza	3	180 - 200	Bageplade	15 - 25
Afkølet forbagt quiche/tærte	2	180 - 200	Ovnrist	10 - 15
Frossen selvhæv-ende pizza	2	180 - 200	Bageplade	15 - 20
Frossen pizza	3	200 - 220	Ovnrist	10- 15
Afkølet pizza	3	180 - 220	Bageplade	08- 15
Frossen butterdej med frugtfyld	2	180 - 200	Bageplade	10- 15

Bemærk
Forvarmning anbefales.

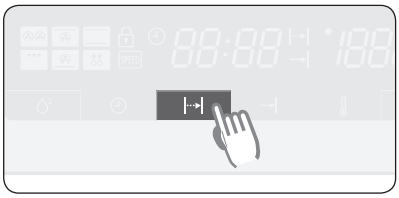
Indstilling af tilberedningstid

DA

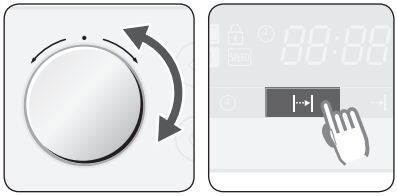


1 Vælg den ønskede ovnfunktion og temperatur. (Se også afsnittet "Ændre ovnfunktion og temperatur")

Bemærk: Hvis der ikke indtastes mere på kontrolpanelet i 5 sekunder, blinker starttasten.



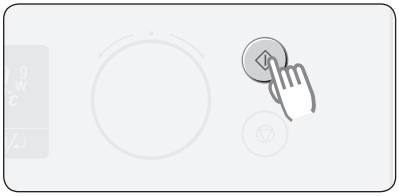
2 Tryk på **TILBEREDNINGSTID**.



3 Drej **MULTI-FUNKTIONSVÆLGEREN** for at indstille den ønskede tilberedningstid.

1) Efter 5 sekunder slutter indstilling af tilberedningstid automatisk, og **START** blinker.

2) Tryk på **TILBEREDNINGSTID** for at slutte indstilling af tilberedningstid.



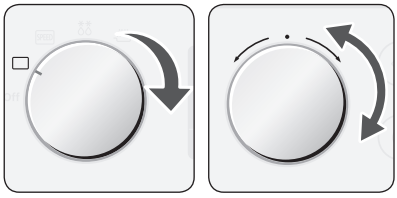
4 Tryk på **START**. Ovnen starter omgående.

5 Når den indstillede tid er forløbet, høres et lydsignal, og ovnen slukkes af sig selv.

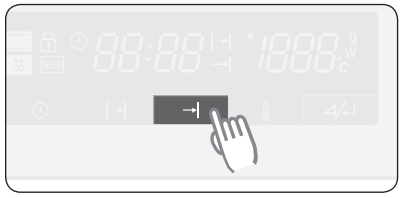
Bemærk: Mere/mindre effekt Under tilberedning kan du justere den forindstillede tilberedningstid med **MULTI-FUNKTIONSVÆLGEREN** for at få bedre madlavningsresultater.

Indstilling af sluttid

DA

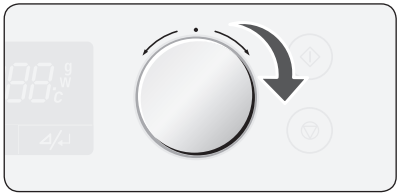


1 Vælg den ønskede ovnfunktion og temperatur.



2 Tryk på **SLUTTID**.
Den aktuelle tid blinker på displayet.

Eksempel Den aktuelle tid er 13:00
Den aktuelle tid, “13:00”, blinker.

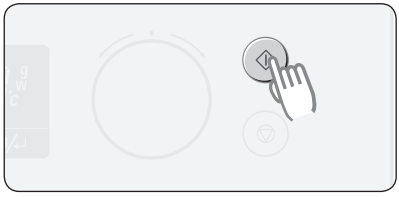


3 Drej **MULTI-FUNKTIONSVÆLGEREN** for at indstille den ønskede time og minut. (14:00).

Eksempel Den ønskede tid er 14:00.

4 Tryk på **SLUTTID** igen.

Eksempel Den aktuelle tid er 13:00.
Den ønskede sluttid er 14:00.
Tilberedningstiden, “1:00”, vises.



5 Tryk på **START** for at starte ovnen.
Ovnen starter omgående.

Bemærk:

1) Tilberedningstiden tæller ned på tidsdisplayet. Når den indstillede tid er forløbet, høres et lydsignal, og ovnen slukkes af sig selv.

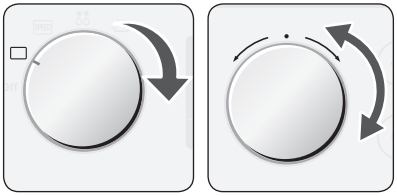
2) Under tilberedning kan du justere den forindstillede tilberedningstid med **MULTI-FUNKTIONSVÆLGEREN** for at få bedre madlavningsresultater.

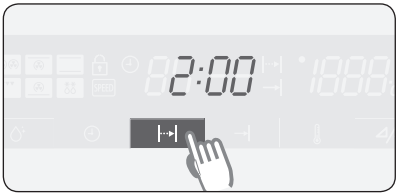
3) Under tilberedning vises den indvendige temperatur ved at trykke på **TEMPERATUR** og **EFFEKTNIVEAU/INDFØR** på samme tid.

Funktionen programmering af tilberedningstid

DA

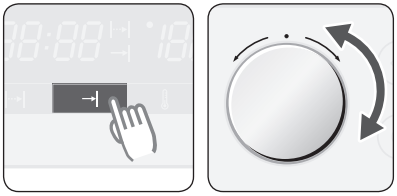
Eksempel: Den aktuelle tid er: 12:00
Tilberedningstid: 2:00. Du vil slutte tilberedning kl. 18:00

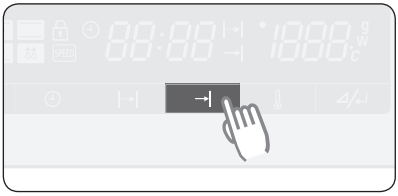




1 Vælg ovn-indstilling og den ønskede funktion.

2 Vælg tilberedningstid, og indtast den ønskede tilberedningstid. (2:00)





3 Tryk på **SLUTTID**.
► "16:00", hvor tilberedningstiden tilføjes til den aktuelle tid, vises.
► Indfør den ønskede sluttid. (18:00)

4 Tryk på **SLUTTID**.
► Ovnen starter automatisk på det programmerede tidspunkt, kl. 16:00.
► Tilberedningstiden vises ved starten af tilberedningen.

Bemærk:

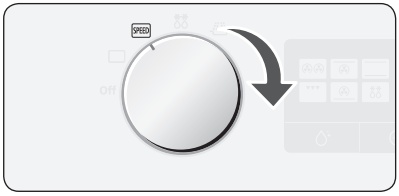
- Sluttiden vises, når programmering er gennemført.
- Tilberedningstid og sluttid kan ændres før den programmerede tid.

DA

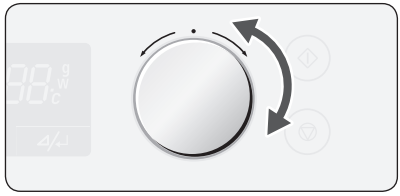
Brug af hurtigmenu-indstilling

Med hurtigmenu-indstilling kan du vælge blandt 12 forprogrammerede indstillinger, så du nemt kan koge, stege eller bage dine yndlingsmadvarer. Tilberedningstid og effektniveau indstilles automatisk. Vælg en af de 12 indstillinger, og indstil vægten for at starte tilberedning.

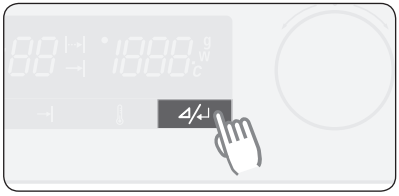
Indstilling af hurtigmenu-indstilling



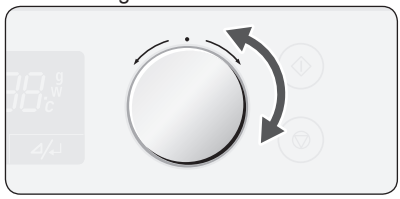
1 Drej **INDSTILLINGSVÆLGEREN** til hurtigmenu-position.



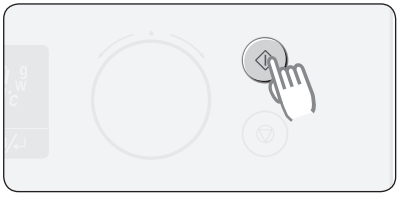
2 Drej **MULTI-FUNKTIONSVÆLGEREN** for at vælge den ønskede hurtigmenu-indstilling.
Se tabellen på side 23 - 24 for en beskrivelse af de 12 hurtigmenu-indstillinger.



3 Tryk på **EFFEKTNIVEAU/INDFØR** for at ændre vægten.



4 Drej **MULTI-FUNKTIONSVÆLGEREN** for at vælge den ønskede vægt.



5 Tryk på **START**.

Bemærk

- Nogle af hurtigmenuerne er uafbrudte. Andre kræver, at maden vendes om. Ovnen bipper for at påminde dig.
- Ovntemperaturen indstillet under betjeningen af hurtigmenuen vises.
- Temperaturer og tider kan ikke ændres under tilberedning.

Brug af hurtigmenu-indstilling (fortsat)

Vejledning til automatisk hurtigmenu-indstillinger

I følgende tabel præsenteres 12 automatiske programmer til hurtigkogning, -stegning og -bagning.

Den viser mængder, hviletider og passende anbefalinger. Disse automatiske programmer indeholder særlige tilberedningsindstillinger, der er udviklet for at gøre det nemmere for dig.

Nr.	Madvare	Vægt (kg)	Tilbehør	Hylden-iveau	Anbefaling
1	Frossen pizza	0,1 - 0,2 0,2 - 0,3 0,3 - 0,4 0,4 - 0,5	Grillrist med keramisk plade	4	Læg frossen pizza midt på grillristen med keramisk plade.
2	Frosne ovn-pomfritter	0,2 - 0,4 0,4 - 0,6 0,6 - 0,8	Bageplade	3	Fordel de frosne ovnpomfritter på metalbagepladen.
3	Frosne kroket-ter	0,4 - 0,5 0,5 - 0,6 0,6 - 0,7 0,7 - 0,8	Grillrist med keramisk plade	4	Læg frosne kartoffelkroketter jævnt på grillristen med keramisk plade.
4	Frossen lasagne	0,3 - 0,4 0,5 - 0,6 0,7 - 0,8 0,9 - 1,0	Keramisk plade	3	Læg frossen lasagne i en egnet ildfast glasskål eller keramisk fad. Lad den stå i 3 - 4 minutter efter genopvarmning.
5	Frossen fiskegratin	0,3 - 0,4 0,5 - 0,6 0,7 - 0,8	Keramisk plade	3	Læg frossen fiskegratin i en egnet ildfast glasskål eller keramisk fad. Lad den stå i 3 - 4 minutter efter tilberedning.
6	Kyllingstykker	0,2 - 0,4 0,4 - 0,6 0,6 - 0,8 0,8 - 1,0	Grillrist med keramisk plade	4	Afkølede kyllingstykker pensles med olie og krydderier. Lægges på grillrist med keramisk plade med skindsiden nedad. Vendes om, så snart ovnen bipper. Lad det stå i 2 minutter efter tilberedning.
7	Hel kylling	0,8 - 0,9 1,0 - 1,1 1,2 - 1,3 1,4 - 1,5	Grillrist med keramisk plade	3	Afkølet kylling pensles med olie og krydderier og lægges med brystsiden nedad på grillristen med keramisk plade. Vendes om, så snart ovnen bipper. Lad den stå i 5 minutter efter tilberedning.
8	Oksebøffer	0,3 - 0,6 0,6 - 0,8	Grillrist med keramisk plade	4	Læg oksebøffer side om side midt på grillristen med keramisk plade.

Brug af hurtigmenu-indstilling (fortsat)

Nr.	Madvare	Vægt/kg	Tilbehør	Hylden-iveau	Anbefaling
9	Oksesteg	0,7 - 0,8 0,9 - 1,0 1,1 - 1,2 1,3 -1,5	Grillrist med keramisk plade	3	Mariner oksestegen og læg den på grillristen. Sæt den på den keramiske plade med fedtsiden nedad. Vend den om, så snart ovnen bipper. Indpak den i aluminiumsfolie efter tilberedning, og lad stå i 5-10 minutter.
10	Bagte kartofler	0,2 - 0,4 0,4 - 0,6 0,6 - 0,8 0,8 - 1,0	Grillrist med keramisk plade	4	Vask og rens kartoflerne, og prik dem med en gaffel. Læg kartoflerne (hver 200 - 250 g) side om side på grillristen med keramisk plade. Lad dem stå i 3 - 5 efter tilberedning.
11	Kage	0,5 - 0,6 0.7 - 0,8 0,9 - 1,0	Keramisk plade	3	Hæld dejen i en rund ildfast glasbageform af egnet størrelse. Dette program er egnet til tyndtflydende dej til f.eks. marmorkage, citronkage og hasselnøddekage.
12	Muffins	0,5 - 0,6 0,7 - 0,8	Ovnrist	3	Hæld muffindejen i en metalmuffinform, der passer til 12 muffins. Sæt formen på ovnristen. Vægtområdet 0,5 - 0,6 kg anbefales til muffins på hver 45 g. Vægtområdet 0,7 - 0,8 kg anbefales til mellemstore muffins på hver 65 g.

Vigtigt

De fleste indstillinger for hurtigmenu-indstilling bruger mikrobølgeenergi til at opvarme mad. Derfor skal retningslinjer for kogegrejer og andre forholdsregler for mikrobølgesikkerhed nøje overholdes, når denne indstilling bruges.

Advarsel: Når ovnen bruges til kombinationstilberedning bør børn, på grund af den varme der udvikles, kun anvende ovnen under opsyn af en voksen.

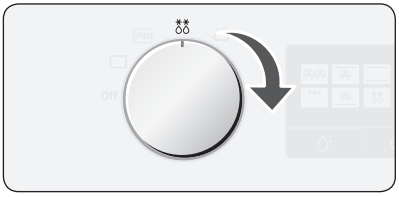
Brug af hurtigoptøning-indstilling

DA

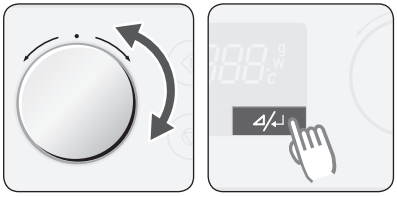
Indstilling af hurtigoptøning-indstilling

Vælg blandt fem forprogrammerede mikrobølgeindstillinger til optøning. Optøningstid og effektniveau indstilles automatisk. Vælg indstilling og vægt for at starte optøning.

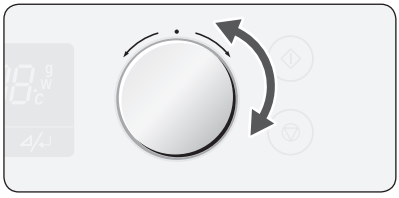
Åbn lågen. Læg den frosne mad midt på den keramiske plade. Positionen er niveau 1. Luk lågen.



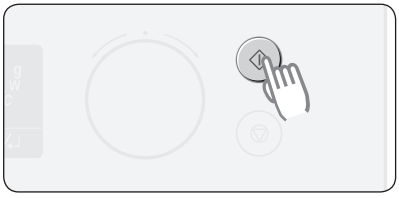
1 Drej **INDSTILLINGSVÆLGEREN** til **hurtigoptøning** ( ) -symbolet.



2 Drej **MULTI-FUNKTIONSVÆLGEREN** for at vælge den ønskede optøningsgenstand.
Tryk på **EFFEKTNIVEAU/INDFØR** for at indstille den ønskede optøningsgenstand. (Se tabellen på side 26 for en beskrivelse af de 5 indstillinger for hurtigoptøning.)



3 Vælg madens vægt ved at dreje **MULTI-FUNKTIONSVÆLGEREN** .



4 Tryk på **START** for at starte tilberedning.

Når tilberedning er afsluttet, bipper ovnen, og ”End” blinker fire gange. Ovnen bipper derefter en gang i minuttet i 3 minutter.

Resultat

- Optøning begynder.
- Ovnen bipper halvvejs gennem optøning for at påminde dig om at vende maden om.

Vigtigt

- Brug kun beholdere, der er mikrobølgesikre.
- Du kan også optø mad manuelt. For at gøre det skal du vælge funktionen mikrobølgetilberedning/genopvarmning med et effektniveau på 180 W. Se afsnittet ”Tilberedning/Genopvarmning” på side 35 for flere oplysninger.

Brug af hurtigoptøning-indstilling (Fortsat)

Vejledning til indstillinger for automatisk hurtigoptøning

I følgende tabel præsenteres de forskellige automatisk optøning-programmer, mængder, hviletider og passende anbefalinger. Disse programmer bruger kun mikrobølgeenergi. Fjern al emballagen før optøning. Læg kød, fjerkræ og fisk på den keramiske plade.

Nr.	Mad-vare	Vægt (kg)	Tilbehør	Hylden-iveau	Hviletid (min.)	Anvisninger
1	Kød	0,2 - 2,0	Kera-misk plade	1	20 - 90	Beskyt kanterne med aluminiums-folie. Vend kødet om, når ovnen bipper. Dette program er egnet til okse, lam, svin, bøffer, koteletter, hakket kød.
2	Fjer-kræ	0,2 - 2,0	Kera-misk plade	1	20 - 90	Beskyt lår og vingespidser med aluminiumsfolie. Vend fjerkræet om, når ovnen bipper. Dette pro-gram er egnet til både hel kylling og kyllingstykker.
3	Fisk	0,2 -.2,0	Kera-misk plade	1	20 - 60	Beskyt halen på hel fisk med aluminiumsfolie. Vend fisken om, når ovnen bipper. Dette program er egnet til både hele fisk og fiskefileter.
4	Brød/ kage	0,1 - 1,0	Kera-misk plade	1	10 - 30	Læg brødet på et stykke køk-kenrulle, og vend det om, så snart ovnen bipper. Sæt kagen på den keramiske plade. Vend den om, så snart ovnen bipper, hvis det er muligt. (Oven er stadig i gang, og stopper når du åbner lågen.) Dette program er egnet til alle typer brød, skiveskåret eller helt, såvel som til morgenbrød og baguetter. Læg morgenbrødet i en cirkel. Dette program er egnet til alle typer gærdejskage, småkag-er, kvarkkage og butterdej. Det er ikke egnet til mørdej/piedej, kager med frugt og creme eller kage med chokoladepynt.
5	Frugt	0,1 - 1,0	Kera-misk plade	1	5 - 15	Fordel frossen frugt jævnt på den keramiske plade. Dette program er egnet til frugt som f.eks. hind-bær, blandede bær og tropiske frugter.

Vigtigt

Hurtigoptøning-indstillingen bruger mikrobølgeenergi til at opvarme mad.
Derfor skal retningslinjer for kogegrejer og andre forholdsregler for mikrobølgesikkerhed nøje overholdes, når denne indstilling bruges.

Sådan virker en mikrobølgeovn

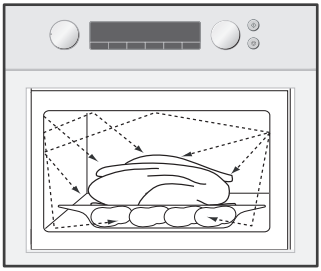
DA

Mikrobølger er højfrekvente elektromagnetiske bølger. Den udløste energi gør det muligt at tilberede eller genopvarme maden, uden at hverken form eller farve ændres.

Du kan bruge mikrobølgeovnen til at:

- ***Optø***
- ***Tilberede***

Tilberedningsprincip



1. Mikrobølgerne, som magnetronen frembringer, fordeles jævnt med brug af rører-fordelingssystemet. Maden tilberedes således jævnt.

2. Mikrobølgerne absorberes af maden i en dybde på op til ca. 2,5 cm. Tilberedningen fortsætter derefter, når varmen spredes inde i maden.

3. Tilberedningstiderne varierer alt efter den anvendte beholder og madens egenskaber:

- Mængde og tæthed
- Vandindhold
- Starttemperatur (afkølet eller ej)

Vigtigt

Da midten af maden tilberedes ved varmespredning, fortsætter tilberedning, selvom du har taget maden ud af ovnen.

Hviletider angivet i opskrifter og i dette hæfte skal derfor overholdes for at sikre:

- Jævn tilberedning af maden helt ind i midten
- Den samme temperatur i al maden

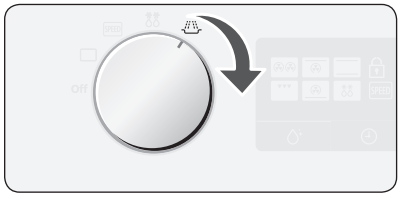
Brug af mikrobølgeindstilling

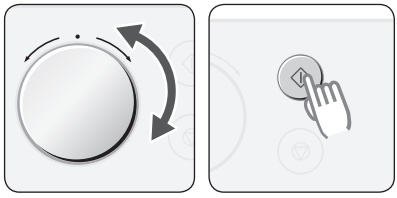
DA

Mikrobølger er højfrekvente elektromagnetiske bølger. Ved mikrobølgetilberedning trænger mikrobølgeenergi ind i mad, tiltrukket og absorberet af dens indhold af vand, fedtstof og sukker. Mikrobølgerne får molekylerne i maden til at bevæge sig hurtigt.

Molekylernes hurtige bevægelse skaber gnidning, og den resulterende varme tilbereder maden.

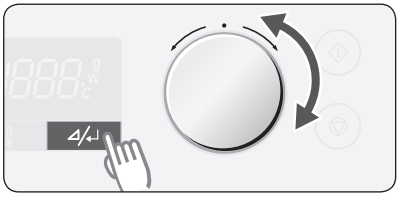
Indstilling af mikrobølgeindstilling

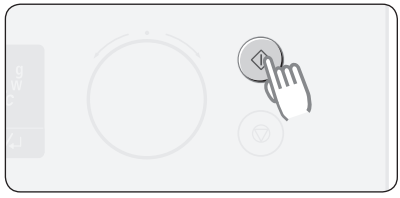




1 Drej **INDSTILLINGSVÆLGEREN** til mikrobølgeposition. Tid og effektniveau bliver vist på displayet.

2 Drej **MULTI-FUNKTIONSVÆLGEREN** for at indstille den ønskede tilberedningstid. Når tilberedningstiden er indstillet, blinker **START**. Hvis du ikke vil ændre effektniveauet, skal du trykke på **START** for at starte tilberedning.





3 For at ændre effektniveauet skal du trykke på **EFFEKTNIVEAU/INDFØR** og dreje **MULTI-FUNKTIONSVÆLGEREN** til det ønskede niveau. Se madla vningsvejledningerne (side 32 til 37) for retningslinjer om passende tilberedningstider og effektniveauer.

4 Tryk på **START** for at starte tilberedning.

Brug af mikrobølgeindstilling (Fortsat)

Vejledning til mikrobølge-effektniveauer

EFFEKTNIVEAU	PROCENTDEL (%)	UDGANG-SEFFEKT (W)	BEMÆRKNING
HØJ	100	900	Til opvarmning af drikkevarer.
LAV HØJ	83	750	Til opvarmning og tilberedning af maden.
MELLEMHØJ	67	600	Til opvarmning og tilberedning af maden.
MELLEM	50	450	Til tilberedning af kød og opvarmning af sarte madvarer.
MELLEMLAV	33	300	
OPTØNING	20	180	Til optøning og fortsat tilberedning.
LAV	11	100	Til optøning af sarte madvarer.

DA

Vejledning til kogegrejer til mikrobølgeovn

Mikrobølger skal kunne gå igennem og trænge ind i mad i kogegrejer, der bruges til mikrobølgeindstilling. Metaller som f.eks. rustfri stål, aluminium og kobber reflekterer mikrobølger. Brug derfor ikke kogegrejer fremstillet af metalmaterialer. Kogegrejer, som er mærket "Mikrobølgesikker", er altid sikre til brug. Du kan finde yderligere information om passende kogegrejer i den følgende vejledning. Brug altid den keramiske plade på hyldeniveau 1, når der bruges mikrobølgeindstilling.

KOGEGREJER	MIKROBØL-GESIKKER	KOMMENTARER
Aluminiumsfolie	✓✗	Kan bruges i små mængder for at beskytte områder mod overtilberedning. Der kan forekomme gnistdannelse, hvis folien er for tæt på ovnvæggen, eller hvis der bruges for meget folie.
Bruningsplade	✓	Forvarm ikke i mere end 8 minutter.
Porcelæn og fajance	✓	Porcelæn, lertøj, glaseret stentøj og benporcelæn er almindeligvis egnet, med mindre det er udsmykket med en metalrand.
Service af engangspap	✓	Nogle frosne madvarer er emballeret i disse forme.
Fastfood-emballage		
• Kopbeholdere af polystyren	✓	Kan bruges til at varme mad. Overophedning kan få polystyrenen til at smelte.
• Papirposer eller aviser	✗	Kan gå i brand.
• Genbrugspapir eller metalrande	✗	Kan forårsage gnistdannelse.
Glas		
• Ovnservice til bordbrug	✓	Kan bruges, med mindre det er udsmykket med en metalrand. Kan bruges til at varme madvarer eller drikkevarer. Skrøbeligt glas kan gå itu eller revne, hvis det opvarmes for hurtigt.
• Fint glas	✓	
• Glaskrukker	✓	Låget skal tages af. Kun egnet til opvarmning.
Metal		
• Fade	✗	Kan forårsage gnistdannelse.
• Bånd til fryserposer	✗	

Brug af mikrobølgeindstilling (Fortsat)

KOGEGREJER	MIKROBØL-GESIKKER	KOMMENTARER
Papir		
• Tallerkener, kopper, servietter og køk-kenrulle	✓	Til korte tilberedningstider og opvarmning. Også til at opsuge overskydende fugt.
• Genbrugspapir	✗	Kan forårsage gnistdannelse.
Plast		
• Beholdere	✓	Især hvis de er af varmeafvisende termo-plast. Andre plastmaterialer kan bøjes eller misfarves ved høje temperaturer. Brug ikke melaminplast.
• Plastfolie	✓	Kan bruges til at fastholde fugt. Må ikke komme i berøring med maden. Pas på, når du tager filmen af, da der kommer varm damp ud.
• Fryserposer	✓✗	Kun hvis de kan koges eller er ovnfaste. Må ikke være lufttæt. Prik om nødvendigt med en gaffel.
Voks- eller fedtfast papir	✓	Kan bruges til at fastholde fugt og forhindre stænkning.

Bemærk

”Gnistdannelse” er udtrykket for gnister i mikrobølgeovnen.

✓ : Anbefalet
✓✗ : Værforsigtig
✗ : Usikkert

DA

Madlavningsvejledning til mikrobølgeindstilling

GENERELLE RETNINGSLINJER

Mad der er egnet til mikrobølgetilberedning

Mange typer mad er egnet til mikrobølgetilberedning, herunder friske og frosne grøntsager, frugt, pasta, ris, gryn, bønner, fisk og kød. Sovs, kagecreme, suppe, budding, syltetøj og chutney kan også tilberedes i en mikrobølgeovn. Generelt er mikrobølgetilberedning ideel til al mad, der normalt kan laves på et komfur.

Tildækning under tilberedning

Mad skal være tildækket under tilberedning, da det fordampede vand stiger op som damp og bidrager til tilberedningsprocessen. Mad kan tildækkes på forskellige måder, f.eks. med en keramisk tallerken, plastdæksel eller plastfolie, der er egnet til mikrobølgeovn.

Hviletider

Efter tilberedning er det vigtigt at lade maden stå i den anbefalede hviletid, så temperaturen kan udjævnes inden i maden.

MADLAVNINGSVEJLEDNING FOR FROSNE GRØNTSAGER

Brug en egnet ildfast glasskål med låg. Tilbered tildækket i den minimale tid (se tabellen).

Fortsæt tilberedning for at få det ønskede resultat. Rør rundt to gange under tilberedning, og en gang efter tilberedning.

Tilsæt salt, krydderurter eller smør efter tilberedning. Holdes tildækket under hviletiden.

Mad	Portion (g)	Effekt (W)	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Anvisninger
Spinat	150	600	5 - 6	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand.
Broccoli	300	600	8 - 9	2-3	Tilsæt 30 ml (2 spiseskefulde) koldt vand.
Ærter	300	600	7 - 8	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand.
Grønne bønner	300	600	7½ - 8½	2-3	Tilsæt 30 ml (2 spiseskefulde) koldt vand.
Blandede grøntsager (gulerødder/ærter/majs)	300	600	7 - 8	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand.
Blandede grøntsager (asiatisk smag)	300	600	7½ - 8½	2-3	Tilsæt 15 ml (1 spiseskefuld) koldt vand.

MADLAVNINGSVEJLEDNING TIL FRISKE GRØNTSAGER

Brug en egnet ildfast glasskål med låg. Tilsæt 30 - 45 ml koldt vand (2 - 3 spiseskefulde) for hver 250 g, med mindre der anbefales en anden vandmængde (se tabellen). Tilbered tildækket i den minimale tid (se tabellen). Fortsæt tilberedning for at få det ønskede resultat. Rør rundt en gang under og efter tilberedning.

Tilsæt salt, krydderurter eller smør efter tilberedning. Tildækkes under den 3 minutters hviletid.

Råd: Skær friske grøntsager i lige store stykker. Desto mindre de skæres, desto hurtigere tilberedes de.

Bemærk: Alle friske grøntsager skal tilberedes med fuld mikrobølgeeffekt (900 W).

Mad	Portion (g)	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Anvisninger
Broccoli	250 500	3 - 4 6 - 7	3	Lav lige store buketter. Læg stilkene ind mod midten.
Rosen -kål	250	5 - 6	3	Tilsæt 60-75 ml (4 - 5 spiseskefulde) vand.
Gulerødder	250	4 - 5	3	Skær gulerødder i lige store skiver.
Blomkål	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Lav lige store buketter. Skær store buketter i halve. Læg stilkene ind mod midten.
Courgetter	250	3 - 4	3	Skær courgetterne i skiver. Tilsæt 30 ml (2 spiseskefulde) vand eller en klat smør. Tilbered, indtil de er lige akkurat møre.
Auberginer	250	3 - 4	3	Skær auberginerne i små skiver og dryp dem med 1 spiseskefuld citronsaft.
Porrer	250	3 - 4	3	Skær porrerne i tykke skiver.
Champignoner	125 250	1 - 2 2 - 3	3	Lav små hele eller skiveskårne champignoner. Tilsæt ikke noget vand. Dryp med citronsaft. Krydres med salt og peber. Hæld vandet fra før servering.
Løg	250	4 - 5	3	Skær løgene i skiver eller halve. Tilsæt kun 15 ml (1 spiseskefuld) vand.
Peberfrugt	250	4 - 5	3	Skær peberfrugterne i små skiver.
Kartofler	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Vej de skrællede kartofler, og skær dem i halve eller kvarte af samme størrelse.
Kålrabi	250	5 - 6	3	Skær kålrabien i små tern.

DA

MADLAVNINGSVEJLEDNING TIL RIS OG PASTA

Ris Brug en stor ildfast glasskål med låg. (Bemærk, at ris fordobles i omfang under tilberedning.) Tilbered tildækket. Når tilberedningstiden er forbi, skal du røre rundt, før du lader dem hvile.
Tilsæt salt eller krydderurter og smør. Bemærk, at risen muligvis ikke har opsuget alt vandet, efter tilberedningstiden er afsluttet.

Pasta Brug en stor ildfast glasskål. Tilsæt kogende vand, lidt salt og rør godt rundt. Tilbered utildækket. Rør ind imellem rundt under og efter tilberedning. Tildækkes under hviletiden. Hæld vandet helt fra bagefter.

Mad	Portion (g)	Effekt (W)	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Anvisninger
Hvide ris (parboiled)	250 375	900	15 - 16 17½ - 18½	5	Tilsæt 500 ml koldt vand. Tilsæt 750 ml koldt vand
Brune ris (parboiled)	250 375	900	20 - 21 22 - 23	5	Tilsæt 500 ml koldt vand. Tilsæt 750 ml koldt vand
Blandede ris (ris + vilde ris)	250	900	16 - 17	5	Tilsæt 500 ml koldt vand.
Blandede korn (ris + gryn)	250	900	17 - 18	5	Tilsæt 400 ml koldt vand.
Pasta	250	900	10 - 11	5	Tilsæt 1000 ml varmt vand.

GENOPVARMNING

Mikrobølgeovnen genopvarmer mad på en brøkdel af den tid, det tager for en traditionel ovn.

Ordne og tildække

Undgå at genopvarme store stykker som f.eks. kødstege, da de har tendens til at få for længe og tørre ud, før midten er rygende varm. Det får bedre resultater ved genopvarmning af mindre stykker. Det kan også forhindre udtørring, hvis mad holdes tildækket ved opvarmning.

Effektniveauer

Der kan bruges forskellige effektniveauer til at genopvarme madvarer.

Generelt er det for store mængder sart mad eller madvarer, der varmes hurtigt op, f.eks. frikadeller, bedre at bruge et lavere effektniveau.

Røre rundt

Rør godt rundt, eller vend maden om under genopvarmning for at få det bedste resultat. Rør rundt igen før servering, hvis det er muligt. Det særlig vigtigt at røre rundt ved opvarmning af drikkevarer.

Opvarmnings- og hviletider

Når mad genopvarmes for første gang, er det en god idé at notere den tid, det har taget, til fremtidig reference. Undgå overophedning. Brug en lidt kortere tilberedningstid, hvis du er usikker. Så kan du om nødvendigt tilføje ekstra opvarmningstid. Genopvarmet mad skal altid være rygende varm helt igennem. Lad maden stå i et kort tidsrum efter genopvarmning, så temperaturen udjævnes. Den anbefalede hviletid efter genopvarmning er 2-4 minutter

Brug af mikrobølgeindstilling (Fortsat)

GENOPVARMNING AF DRIKKEVARER

Pas særligt på ved opvarmning af drikkevarer. Sæt en ske eller glaspind i drikken for at forhindre, at den koger over og eventuel skoldning. Rør rundt under opvarmning, og rør altid rundt efter opvarmning.

Regn med en hviletid på mindst 20 sekunder, efter ovnen er blevet slukket, så temperaturen kan udjævnes.

GENOPVARMNING AF BABYMAD

Babymad

Der skal også udvises ekstra forsigtighed ved genopvarmning af babymad. Læg maden i en dyb keramisk skål. Tildækkes med plastlåg. Rør godt rundt efter genopvarmning. Lad den stå i 2 - 3 minutter før servering. Rør rundt igen, og kontroller temperaturen. Anbefalet serveringstemperatur er mellem 30 - 40 °C.

Babymælk

Hæld mælk i en steriliseret glasflaske. Genopvarm utildækket. Opvarm aldrig en babys flaske med sut på, da flasken kan eksplodere, hvis den overophedes. Ryst godt før hviletiden, og igen før servering. Kontroller altid temperaturen på babymælk eller -mad nøje før servering.

Den anbefalede serveringstemperatur er 37 °C.

OPTØNING

Mikrobølger er fremragende til at optø frossen mad. Mikrobølger optør frossen mad forsigtigt på et kort tidsrum. Det er praktisk, hvis der pludselig dukker uventede gæster op.

Frossent fjerkræ skal være helt optøet før tilberedning. Fjern eventuelle metalbånd og tag det ud af indpakningen, så tøet væske kan løbe væk.

Læg den frosne mad på et fad uden dæksel. Vend den halvvejs om, hæld eventuel væske fra, og fjern eventuel indmad så snart som muligt.

Kontroller ind imellem, at maden ikke føles varm.

Hvis mindre og tyndere dele af den frosne mad begynder at varmes op, kan de beskyttes ved at pakke meget små strimler af aluminiumsfolie omkring dem under optøningen.

Hvis fjerkræet begynder at varmes op på den udvendige overflade, skal du trykke på **STOP/ ANNULLER** ved optøning og lade det stå i 20 minutter, før du fortsætter.

Lad fisken, kødet og fjerkræet stå, så optøning kan gennemføres.

Hviletiden for at gennemføre optøning varierer afhængigt af den mængde, der optøs.

Se tabellen på næste side.

Råd Flad mad optøs bedre end tykkere stykker. Mindre mængder optøs hurtigere end større mængder. Husk dette råd ved frysning og optøning af mad.

Brug følgende tabel som en vejledning ved optøning af frossen mad med en temperatur på ca. -18 til - 20 °C.

Frosne madvarer bør optøs med optøningseffektniveau (180 W).

Brug af mikrobølgeindstilling (Fortsat)

DA

Mad	Portion	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Anvisninger
Kød				
Hakket oksekød	250 g 500 g	6 - 7 10 - 12	15 - 30	Sæt kødet på den keramiske plade. Beskyt tyndere kanter med aluminiumsfolie.
Svinebøffer	250 g	7 - 8		Vendes om efter halvdelen af optøningstiden!
Fjerkræ				
Kyllingstykker	500 g (2 stk.)	12 - 14	15 - 60	Læg først kyllingstykkerne med skindsiden nedad, eller en hel kylling med brystsiden nedad, på den keramiske plade. Beskyt de tyndere dele, f.eks. vinger og ender, med aluminiumsfolie. Vendes om efter halvdelen af optøningstiden
Hel kylling	1.200 g	28 - 32		
Fisk				
Fiskefileter	200 g	6 - 7	10 - 25	Læg frossen fisk midt på den keramiske plade. Læg de tyndere dele under de tykkere dele. Beskyt smalle ender af fileter og halen på hel fisk med aluminiumsfolie. Vendes om efter halvdelen af optøningstiden!
Hel fisk	400 g	11 - 13		
Frugt				
Bær	300 g	6 - 7	5 - 10	Spred frugt på et fladt, rundt glasfad med en stor diameter.
Brød				
Morgenbrød	2 stk.	1 - 1½	5 - 20	Læg morgenbrødene i en cirkel eller brødet vandret på køkkenpapir på den keramiske plade. Vendes om efter halvdelen af optøningstiden.
(ca. 50 g hver)	4 stk.	2½ - 3		
Toast/sandwich	250 g	4 - 4½		
	500 g	7 - 9		

Brug af mikrobølgeindstilling (Fortsat)

HURTIGT & NEMT

Smelte smør

Læg 50 g smør i en lille dyb glasskål. Tildækkes med plastlåg.
Opvarm i 30 - 40 sekunder med 900 W.

Smelte chokolade

Læg 100 g chokolade i en lille dyb glasskål.
Opvarm i 3 - 5 minutter med 450 W.
Rør rundt en gang eller to gange under smeltning.

Smelte fast honning

Læg 20 g fast honning i en lille dyb glasskål.
Opvarm i 20 - 30 sekunder med 300 W.

Smelte husblas

Læg tørre husblasblade (10 g) i koldt vand i 5 minutter.
Læg den afdryppede husblas i en lille ildfast glasskål.
Opvarm i 1 minut med 300 W.
Rør rundt efter smeltning.

Tilberedning af blank glasur eller hvid glasur

Bland blank glasurpulver (ca. 14 g) med 40 g sukker og 250 ml koldt vand.
Tilbered utildækket i en ildfast glasskål med 900 W, indtil den blanke glasur/hvide glasur er gennemsigtig (ca. 3½ til 4½ minutter). Rør rundt to gange under tilberedning.

Kogning af syltetøj

Læg 600 g frugt, f.eks. blandede bær, i en ildfast glasskål af passende størrelse.
Tilsæt 300 g henkogningssukker og rør godt rundt.
Tilbered tildækket i 10 - 12 minutter med 900 W.
Rør rundt flere gange under tilberedning.
Tømmes direkte i et lille syltetøjsglas med skruelåg.
Lad den stå med låg på i 5 minutter.

Tilberedning af budding

Bland buddingpulver med sukker og mælk (500 ml) ifølge fabrikantens anvisninger, og rør godt rundt. Brug en ildfast glasskål af egnet størrelse med låg.
Tilbered tildækket i 6½ til 7½ minutter med 900 W.
Rør rundt flere gange under tilberedning.

Bruning af mandelflager

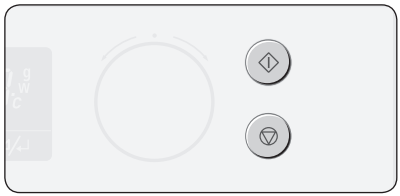
Spred 30 g mandelflager jævnt på en mellemstor keramisk tallerken.
Opvarm i 3½ til 4½ minutter med 600 W. Rør rundt flere gange.
Lad det stå i 2 til 3 minutter i ovnen.

Slå bipperen fra

DA

Ovnen bipper ved slutningen af tilberedning, "Slut" blinker 4 gange på displayet.

1 For at slå bipperen fra skal du trykke på **STOP/ANNULLER** (⊘) og **START** (◈) på samme tid og holde i et sekund.



2 For at slå bipperen til igen skal du trykke på **STOP/ANNULLER** (⊘) og **START** (◈) igen på samme tid og holde i et sekund.

Børnesikring

DA

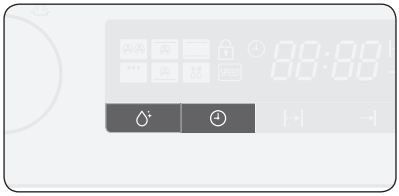
Med ovnens børnesikring kan du låse kontrolpanelet, så ovnen beskyttes mod utilsigtet brug.

Sådan låses ovnen

1 Tryk på **DAMPRENGØRING** og **UR** på samme tid, og hold i 3 sekunder.

2 Låsesymbolet vises på displayet som angivelse af, at alle funktioner er låst.

Sådan låses ovnen op



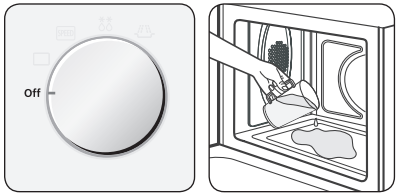
1 Tryk på **DAMPRENGØRING** og **UR** på samme tid, og hold i 3 sekunder.

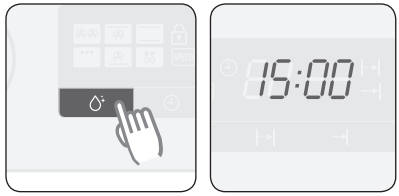
2 Låsesymbolet forsvinder som angivelse af, at funktionerne er låst op.

Brug af damprengøringsfunktionen

DA

Med damprengøringsfunktionen kan du rengøre ovnen på kun 15 minutter.



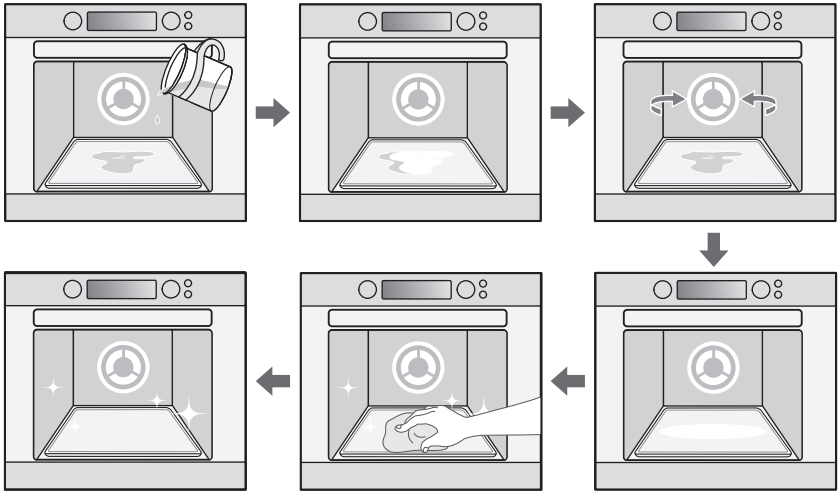


1 Drej **INDSTILLINGSVÆLGEREN** til "Slukket".

► Hæld ca. 100 ml vand i bunden af den tomme ovn.

2 Tryk på **DAMPRENGØRING**. Ovnen starter automatisk.

► Efter 15 minutter stopper ovnen automatisk. Tør den af med en tør klud.



Vigtigt

- Brug kun denne funktion, når ovnen er helt afkølet til stuetemperatur.
- Brug IKKE destilleret vand.
- Af sikkerhedsmæssige årsager må du IKKE bruge højtryks- eller damprensere.

Rengøring af mikrobølgeovn

Rengør ovnen regelmæssigt for at forhindre at der opbygges fedt og madrester, især på de indvendige og udvendige overflader, låge og lågetætninger.

1. Rengør de udvendige overflader med en blød klud og varmt sæbevand. Skyl af og tør.
2. Fjern eventuelle stænk eller pletter på de indvendige overflader med en indsæbet klud. Skyl af og tør.
3. For at opløse hårde madrester og fjerne lugte, kan du sætte en kop fortyndet citronsaft på bunden af den tomme ovn og opvarme i 10 minutter med maksimal effekt.
4. Vask indvendigt.

Vigtigt

- Pas meget på IKKE at spilde vand i ventilationsåbningerne.
- Brug ALDRIG slibende produkter eller kemiske opløsningsmidler.
- Du skal ALTID sikre, at lågetætninger er rene for at forhindre, at der opbygges rester. Så kan lågen lukke korrekt.

Opbevaring og reparation af mikrobølgeovnen

Reparationer må kun udføres af en faglært montør.

Træk stikket til ovnen ud, og kontakt det nærmeste Samsung-kundeservicecenter, hvis ovnen skal serviceres.

Hav følgende information klar, når du henvender dig:

- ***Modelnummer og serienummer (står på ovnens bagside.)***
- ***Garantioplysninger***
- ***En klar beskrivelse af problemet***

Hvis oven skal opbevares midlertidigt, skal du vælge et rent og tørt sted da støv og fugtighed kan forårsage skade.

Fejlsøgning

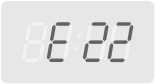
DA

Forsøg de løsninger, der foreslås nedenfor, hvis du får problemer med ovnen. På den måde kan du spare den tid og ulejlighed, som en unødvendig servicehenvendelse koster.

- Maden tilberedes ikke.
  - Kontroller, at minuturet er blevet indstillet korrekt, og at der er trykket på START-knappen.
  - Luk lågen godt i.
  - Kontroller, at der ikke er sprunget en sikring eller at en kredsløbsafbryder er udløst.
- Maden er tilberedt for meget eller for lidt.
  - Sørg for at bruge en passende tilberedningstid.
  - Sørg for at bruge et passende effektniveau.
- Der kan forekomme gnistdannelse og revnedannelse inden i ovnen.
  - Sørg for at bruge passende kogegrejer uden metalpynt.
  - Sørg for, at der ikke er efterladt nogen gafler eller andre metalredskaber inde i ovnen.
  - Hvis du bruger aluminiumsfolie, skal du sørge for, at den er ikke for tæt på de indvendige vægge.
- Ovnen forårsager forstyrrelser på radioer eller fjernsyn.
  - Der kan forekomme lette forstyrrelser på fjernsyn eller radioer, når ovnen er i gang. For at minimere denne effekt kan du forsøge at installere oven på afstand af fra fjernsyn, radioer og antenner.
- Elektroniske forstyrrelser får displayet til at nulstilles.
  - Afbryd strømstikket, og forbind det igen. Indstil tiden igen.
- Der kommer kondensvand inden i ovnen.
  - Det er normalt. Tør det af efter tilberedning.
- Ventilatoren er fortsat aktiveret, efter ovnen er slukket.
  - Det er normalt. Køleventilatoren kan være aktiveret i op til tre minutter, efter oven er blevet slukket.
- Der registreres luftstrøm omkring lågen og den udvendige beklædning.
  - Det er normalt.
- Lysreflektion omkring lågen og den udvendige beklædning.
  - Det er normalt.
- Der slipper damp ud gennem lågen eller ventilationsåbningerne.
  - Det er normalt.
- Der høres en klikkende lyd, mens ovnen er i gang, især i optøningsindstilling.
  - Det er normalt.

Fejlkode

DA

Fejlkode	Generelle funktioner
	TEMP.SENSOR ÅBEN Hvis en temperatursensor viser mere end 250 °C under betjening/annullering.
	**TEMP.SENSOR KORT** Hvis en temperatursensor viser mindre end 250 °C under betjening/annullering.
	OVER 210 °C VED BETJENING AF MIKROBØLGEOVN Hvis temperaturen stiger til over 210 °c under betjening af mikrobølgeovn (der registreres brand)
	SPJÆLD Hvis den ikke registrerer SPJÆLD. Om der skal åbnes eller lukkes i 2 minutter.

Tekniske data

DA

"Samsung arbejder konstant på at udvikle virksomhedens produkter. Både specifikationerne og denne brugervejledning kan således ændres uden forudgående varsel."

Model	**FQ159ST** (Displayfarve orange) **FQ159UST** (Displayfarve blå)
Strømkilde	230 V ~ 50 Hz
Strømforbrug	
Maksimal effekt	3.150 W
Mikrobølge	1.650 W
Overgrill	2.800 W
Undervarmelegeme	1.000 W
Tosidet konvektion	3.000 W
Udgangseffekt	100 W/900 W (IEC - 705)
Driftsfrekvens	2.450 MHz
Magnetron	OM75P (20)
Kølemetode	Køleventilatormotor
Mål (B x H x D)	
Udvendigt	595 x 460 x 520 mm
Ovnrum	429 x 229 x 430 mm
Rumfang	42 liter
Vægt	
Netto	Ca. 37 kg
Afskibning	Ca. 46 kg

Denmark

Korrekt affaldsbortskaffelse af dette produkt (elektrisk & elektronisk udstyr)

Mærket på dette produkt eller i den medfølgende dokumentation betyder, at produktet ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald efter endt levetid. For at undgå skadelige miljø- eller sundhedspåvirkninger på grund af ukontrolleret affaldsbortskaffelse skal dette produkt bortskaffes særskilt fra andet affald og indleveres behørigt til fremme for bæredygtig materialegenvinding.

Hjemmebrugere bedes kontakte forhandleren, hvor de har købt produktet, eller den lokale myndighed for oplysning om, hvor og hvordan de kan indlevere produktet med henblik på miljøforsvarlig genvinding.

Erhvervsbrugere bedes kontakte leverandøren og læse betingelserne og vilkårene i købekontrakten. Dette produkt bør ikke bortskaffes sammen med andet erhvervsaffald.

Bemærk

Bemærk

DA

Bemærk

ELECTRONICS

Hvis du har spørgsmål eller kommentarer vedrørende Samsung produkter, venligst kontakte Samsung Support.

Tel : 70 70 19 70
www.samsung.com/dk

Code No. DG68-03150N